



CIABATTA MIT EINGELEGETEN TOMATEN UND BASILIKUM 140G IM STEINOFEN VORGEBACKEN GEFROREN BRIDOR GAMME EVASION

| | | | |
|----------------------|----------------------|------------------------|-------------------|
| Produktcode | 33432 | Schutzmarke | BRIDOR |
| Strichcode (Karton) | 3419280023208 | Zollnomenklatur-Nummer | 1905 90 30 |
| Strichcode (Packung) | | Hergestellt in | Frankreich |

*Wenn sich französische Backkunst durch Trends von nah und fern inspirieren lässt, um Ihnen Feingebäck in verschiedensten Aromen anbieten zu können.
Eine Ciabatta mit feinem Tomaten- und Basilikumduft für die Zubereitung von mediterranen Sandwichs.*

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

| | | |
|---|----------------------|------------------|
| Tiefkühlprodukt : | Länge | 18.0 cm ± 2.0 cm |
| | Breite | 8.0 cm ± 1.0 cm |
| | Höhe | 4.5 cm ± 1.0 cm |
| Gebackenes Produkt : <small>(zur Information)</small> | Durchschnittsgewicht | 130g |
| | Länge | 17.5 cm ± 2.0 cm |
| | Breite | 7.5 cm ± 1.0 cm |
| | Höhe | 4.0 cm ± 1.0 cm |



Servivorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, getrocknete Tomaten 4%, Hefe, Basilikum 1%, Salz, ungehärtetes Rapsöl, **WEIZENGLUTEN**, natives Olivenöl extra, Zucker, deaktivierte Hefe, **WEIZENMALZMEHL**, Knoblauch, Säuerungsmittel (Citronensäure), Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure), Oregano.

Alle Allergene, speziell die glutenhaltige Getreide, sind in Großbuchstaben geschrieben.

Kann enthalten Spuren von: Milch, Sesamsamen, Schalenfrüchten, Eier.

Enzyme sind Verarbeitungshilfsstoffe und dürfen in gekochten Produkten nicht deklariert werden.

| | | | | | | |
|-----------------|-------------------------|---|---------------------|---|-------------|---------------------|
| Ohne GVO | Für Veganer geeignet | J | Kosher zertifiziert | N | Clean Label | N |
| Nicht bestrahlt | Für Vegetarier geeignet | J | Halal zertifiziert | J | | (J = Ja / N = Nein) |

| Nährwerte je 100g | Tiefkühlprodukt | | Gebackenes Produkt | | |
|---------------------------------|-----------------|---------------|--------------------|----------------|-------------------|
| | Pro 100g | Pro Portion** | Pro 100g | Pro Portion*** | % RM* pro portion |
| Energie (kJ) | 1.062 | 1.487 | 1.142 | 1.487 | 18,9 % |
| Energie (kcal) | 251 | 351 | 270 | 351 | 18,8 % |
| Fett (g) | 1,9 | 2,6 | 2 | 2,6 | 4,0 % |
| davon gesättigte Fettsäuren (g) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,0 % |
| davon trans-fettsäuren (g) | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Kohlenhydrate (g) | 48 | 67 | 51 | 67 | 27,4 % |
| Zucker (g) | 1,2 | 1,7 | 1,3 | 1,7 | 2,0 % |
| Ballaststoffe (g) | 3,1 | 4,4 | 3,4 | 4,4 | 18,7 % |
| Eiweiß (g) | 8,9 | 12 | 9,6 | 12 | 26,6 % |
| Salz (g) | 1,4 | 2,0 | 1,5 | 2,0 | 36,0 % |
| Natrium (g) | 0,58 | 0,81 | 0,62 | 0,81 | 36,0 % |

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal) - **Gewicht einer Portion Tiefkühlprodukt: 140,0g - ***Gewicht einer Portion gekochtes Produkt: 130,2g

| Mikrobiologische Eigenschaften | Zielvorgaben | Toleranzen | Laboratormethoden |
|---------------------------------|------------------------|------------------------|-------------------|
| Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl | < 5.000 KBE/g | < 50 000 KBE/g | ISO 4833-2 |
| Escherichia coli | < 10 KBE/g | < 100 KBE/g | ISO 16649-2 |
| Salmonellen | in 25g nicht vorhanden | in 25g nicht vorhanden | AES 10/04-05/04 |
| Staphylococcus aureus | < 100 KBE/g | < 1 000 KBE/g | NF V08-057-1 |
| Bacillus cereus | < 100 KBE/g | < 1 000 KBE/g | AES 10/10-07/10 |
| Hefen / Schimmelpilze | < 500 KBE/g | < 5 000 KBE/g | ISO 21527 |

LAGERUNG UND AUFBEWAHRUNG

Mindesthaltbarkeitsdatum: 365 Tage (12 Monate) ab dem auf der Verpackung angegebenen Datum des Einfrierens.
Lagerung in der Gefriertruhe bei -18 °C vor Verwendung. AUFGETAUTE PRODUKTE NICHT WIEDER EINFRIEREN.

Lagerbedingungen:

24 Stunden in einem Kühlschrank

3 Tage im Eisfach des Kühlschranks

in der Tiefkühltruhe bei -18°C: bis zum Mindesthaltbarkeitsdatum auf der Verpackung

Aufbewahrungsempfehlung nach dem Backen:

Aus sensorischen Gründen 24 Stunden bei Zimmertemperatur aufbewahren; aus Gründen der Lebensmittelsicherheit 48 Stunden aufbewahren.

BACKEMPFEHLUNG

| | | |
|---|---------------------------------|--|
|  | Auftauen | Ca. 0-10 Min bei Raumtemperatur |
| | Ofen vorheizen | 230°C |
|  | Backen (mit Umluft) | Ca. 10-12 Min bei 180°C, geschlossener Abzug |
|  | Abkühlvorgang auf dem Backblech | 15 Min bei Raumtemperatur |

Nota: Jeder Backofen hat seine eigenen Eigenschaften. Wir empfehlen Ihnen zu notieren welche Backparameter mit Ihrem Material die besten Ergebnisse geben.

Finden Sie alle Ratschläge von Köchen auf www.bridordefrance.tv

VERPACKUNG

Palette

| | | | |
|--|----------------------|-------------------|----|
| Palettenart / Abmessungen | EURO / 80x120 cm | Kartons / Palette | 64 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette | 224,000 / 276,115 kg | Kartons / Lage | 8 |
| Gesamthöhe | 2110 mm | Lagen / Palette | 8 |

Karton

| | | | |
|------------------------------|----------------|-----------------|----------------------|
| Außenabmessungen (L x B x H) | 390x290x245 mm | Volumen (m3) | 0,028 m ³ |
| Nettogewicht eines Kartons | 3,5 kg | Stück / Karton | 25 |
| Bruttogewicht eines Kartons | 3,875 kg | Beutel / Karton | 1 |

Beutel

| | | | |
|----------------------------|--------|----------------|----|
| Nettogewicht eines Beutels | 3,5 kg | Stück / Beutel | 25 |
|----------------------------|--------|----------------|----|

Zusätzliche Komponenten im Karton N (J = Ja / N = Nein)

FÜR ALLE INFORMATIONEN / KONTAKT

Adresse: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridor.com

e-mail: exportsales@groupeleduff.com